

Tsatsíki



Zutaten für vier Personen:

300 g griechisches Joghurt

1/3 einer Salatgurke

1 kleine Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 EL Sherryessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 schwarze Oliven für die
Garnitur

1. Salatgurke schälen,
halbieren, entkernen und
fein raspeln. Salzen und
ziehen lassen.

2. Griechisches Joghurt in
mittleres Schüsselchen
geben. 2 EL Olivenöl, 1
knappen EL Sherryessig,
Salz, Pfeffer und die
zerdrückte Knoblauchzehe
in das Joghurt einrühren.

3. Gut abgetropfte bzw. mit
Küchentüchern getrocknete
Gurken hinzugeben und
verrühren.

4. Mindestens 30 Minuten
bei Zimmertemperatur
ziehen lassen.

Bemerkung:

Eignet sich zum Beispiel als
Beilage zu (Grill-) Fleisch
ohne Sauce.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10
min, Gesamtzeit ca. 40 min,
Grundrezepte, vegetarisch,
griechisch, ca. 150 kcal pro
Portion

Rezept und Foto: Walter
Stand 12.06.2024